



SHIGELLA

BACTERIA QUE PUEDE CAUSAR SHIGELOSIS EN LAS PERSONAS A TRAVÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS POR FALTA DE HIGIENE E INADECUADA MANIPULACIÓN EN ORIGEN, PROCESO Y HOGAR.



▶ ALIMENTOS a CONSIDERAR

Bacteria sensible al tratamiento térmico, pero crece a temperatura de medio ambiente, baja humedad y baja acidez, por lo que se asocia al consumo de alimentos crudos ácidos y expuestos a temperatura ambiente durante tiempo.



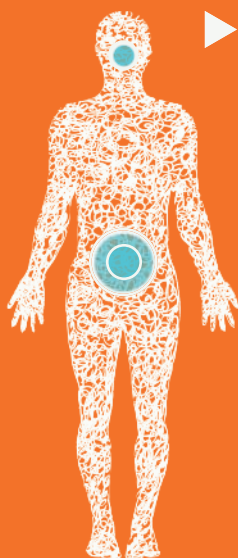
BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

▶ SHIGELOSIS

Infección gastrointestinal producida por *Shigella*.

● SÍNTOMAS

- DIARREA
- FIEBRE
- NÁUSEAS
- VÓMITOS
- DOLOR ABDOMINAL



● ▼ LIMPIARSE	▼ EVITAR	▼ LAVAR	▼ DESINFECTAR	▼ EVITAR	▼ MANTENER	▼ COCINAR
 <p>las manos antes de manipular cualquier alimento.</p>	<p>consumir leche cruda y los productos derivados elaborados con ella.</p>	<p>bien las frutas y hortalizas con agua corriente cuando vayan a ser consumidas en crudo.</p>	 <p>los utensilios, tablas, superficies...</p>	<p>la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.</p>	<p>la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.</p>	<p>bien las carnes y los productos elaborados con ellas y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.</p>
<h3>● ▼ NO DESCONGELAR</h3> <p>los alimentos a temperatura ambiente, sino en la parte baja del frigorífico.</p>						